

12. D L G - Leistungsprüfung für Fischwaren 1964

Am 26. November 1964 findet in den Räumen des Instituts für Biochemie und Technologie der Bundesforschungsanstalt für Fischerei die 12. Leistungsprüfung für Fischwaren, die alljährlich von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft veranstaltet wird, statt.

In diesem Jahr wurde von der Deutschen Fischindustrie die beachtliche Zahl von 155 Erzeugnissen zur Prüfung angemeldet. Unter den von neutralen Beauftragten der D L G gezogenen Erzeugnissen befinden sich 97 Fischvollkonserven, darunter 60 in Tunken und Cremes, 22 Ölkonserven, 7 Bratherings-Vollkonserven und 8 Spezialerzeugnisse (Vorgerichte und marinierte Vollkonserven). Ferner werden 48 Fisch-Halbkonserven beurteilt, darunter befinden sich 25 Kaltmarinaden in Aufguß (Bismarck, Rollmops) und in Mayonnaise, 8 Brat- und 7 Kochfischwaren (Hering in Gelee), sowie 8 Erzeugnisse aus Salzheringen, Matjesheringen oder sogen. Anchosen. Außerdem werden noch 10 Erzeugnisse Seelachs in Öl (Lachersatz) geprüft.

Die vorgestellten Erzeugnisse werden nach den Prüfungsbestimmungen der D L G beurteilt. Von den 20 im Rahmen der D L G - Prüfung zur Verfügung stehenden Wertmalen sind 15 bei der organoleptischen Beurteilung zu vergeben (5 für Aussehen, 10 für Geruch, Geschmack und Konsistenz); die restlichen 5 stehen für die chemisch-technische Untersuchung zur Verfügung, die am Institut durchgeführt wird (lebensmittelchemisch-rechtliche Prüfung). Erreicht ein Erzeugnis 16 - 20 Wertmale, kann es mit dem großen Preis der D L G (20 Wertmale), einer silbernen (18 - 19 Wertmale) oder bronzenen (16 - 17 Wertmale) Preismünze der D L G ausgezeichnet werden.

Bei der Durchführung der Prüfung stehen dem Bevollmächtigten der D L G für die Fischwarenprüfung (Unterzeichnender) in diesem Jahre 3 Oberrichter zur Seite, und zwar Herr Dr. G. Wünsche (Institut für Biochemie und Technologie) für die Abteilung A: Fischvollkonserven in Tunken und Cremes, Herr Fabrikant Klaus Möller (Vorsitzender des D L G - Fischwarenausschusses) für die Abteilung B: Fischvollkonserven in Öl, in Aufguß und Spezialerzeugnisse; sowie Herr Dr. V. Meyer (Institut für Meeresforschung, Bremerhaven) für die Abteilung C: Fischhalbkonserven und Seelachs. Die Prüfung der Erzeugnisse erfolgt durch 32 Richter, Sachkenner aus Fachwissenschaft, Untersuchungsämtern, Verarbeitungspraxis, Handels- und Verbraucherkreisen. Diese prüfen jeweils 9 - 10 Erzeugnisse, die in neutraler Aufmachung und in verschlüsselten Bezeichnungen vorgestellt werden, nach dem bewährten Prinzip des Richtens und Gegenrichtens. Das bedeutet, daß jedes Erzeugnis von mindestens 4 Richtern beurteilt wird, wodurch weitestgehend eine objektive und sachliche Bewertung sichergestellt wird. Die für jedes Beurteilungsmerkmal vergebenen Wertmale werden dabei von jeder Richtergruppe in Bewertungsblätter eingetragen. Nach einem Schlußrichten von jeweils 4 Richtern, notfalls unter Hinzuziehung des zuständigen Oberrichters, in schwierigen Fällen auch des Bevollmächtigten, werden die Endbewertungen in sogen. Reinschrift-Bewertungsblätter eingetragen. Am Ende der Prüfung werden alle Bewertungsblätter, die von sämtlichen Richtern und dem Oberrichter unterzeichnet sind, eingezogen.

Nach der Auswertung durch den Bevollmächtigten werden die Preisträger bekanntgegeben, und die Ergebnisse und Schlußfolgerungen der Prüfung, wie in jedem Jahr, in einem ausführlichen Erfahrungsbericht zusammengestellt und veröffentlicht. (An dieser Stelle und in der Allgemeinen Fischwirtschaftszeitung). Außerdem wird jeder einzelne Anmelder von der D L G über das Abschneiden seiner Erzeugnisse, einschließlich der Begründungen der Richter für Wertmalabzüge, zur betriebsinternen Auswertung schriftlich unterrichtet. Denn der eigentliche Sinn der D L G - Leistungsprüfungen ist vor allem - neben der erstrebenswerten Erlangung von Medaillen - den Herstellern von Fischerzeugnissen die Möglichkeit für eine neutrale Beurteilung ihrer Erzeugnisse, unter anderem auch einen Vergleich mit konkurrierenden Erzeugnissen, zu ermöglichen, d.h., letzten Endes der Qualitätsförderung zu dienen.

Die erfreuliche Aufwärtsentwicklung in der Zahl der Anmeldungen in den letzten Jahren - 62 (1961); 80 (1962); 101 (1963); 155 (1964) - zeigt, daß die Arbeit und das Streben der D L G und aller seiner ehrenamtlichen Mitarbeiter im Dienste der Qualitätsförderung bei der bundesdeutschen Fischindustrie eine immer stärker werdende Resonanz und wohl auch Anerkennung gefunden hat.

Mit Spannung und Zuversicht wird das Ergebnis der diesjährigen 12. Leistungsprüfung für Fischwaren erwartet. Vor allem ist zu wünschen, daß sich die besonders im Jahre 1963 so erfreulich aufwärts bewegende Qualitätskurve (fast 60 % prämierte Erzeugnisse) weiter auf so hohem Stand hält.

N. Antonacopoulos
Institut für Biochemie und Technologie,
Hamburg